



## Amarone Valpolicella

Classico DOCG, Allegrini

Allegrini, la référence de l'Amarone

### Beschreibung:

La famiglia Allegrini ha raggiunto la fama mondiale con il suo Amarone. È da sempre il biglietto da visita di questa casa tradizionale, che dal 2024 è gestita dai tre fratelli Francesco, Matteo e Giovanni Allegrini e dalla cugina Silvia. Anno dopo anno, piovono premi e riconoscimenti per il loro Amarone Classico: in particolare, è sottoscritto ai 3 bicchieri – ha ricevuto il massimo punteggio del Gambero Rosso più spesso di qualsiasi altro Amarone.

### Degustationsnotiz:

Rouge rubis brillant. Le nez très ouvert libère des parfums de petites fraises, de cerises, de caramel et de chocolat au lait, dans un harmonieux mariage. Très tendre en bouche, opulence de fruits rouges et tannins souples, intensément aromatique, belles nuances toastées et de malt dans la finale balsamique.

### Accompagne idéalement:

Ses arômes intenses et sa richesse veloutée font de ce vin le compagnon idéal du gibier, du bœuf braisé et du Zürcher Geschnetzeltes. Il déploie également toute sa puissance et son élégance avec un risotto aux champignons, des gnocchis à la sauge ou un risotto all'Amarone.

### Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

**Pays d'origine:** Italie

**Sous-région:** Valpo

**Produzent:** Allegrini

**Elevage:** 28 Mois en Barrique

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 16.0%

**A boire:** jusqu'en 2034

**Cépage(s):** 45% Corvina Veronese, 45% Corvinone, 5% Rondinella, 5% Oseleta

**Artikelnummer:** 0862018

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Amarone Valpolicella

Classico DOCG  
Allegrini

|                     |                                                                                                                                                   |
|---------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>    | Italie                                                                                                                                            |
| <b>Notation:</b>    | Score 19/20                                                                                                                                       |
| <b>Cépage(s):</b>   | 45% Corvina Veronese, 45% Corvinone, 5% Rondinella, 5% Oseleta                                                                                    |
| <b>A boire:</b>     | jusqu'en 2034                                                                                                                                     |
| <b>Weinbau:</b>     | Traditionnelle                                                                                                                                    |
| <b>Elevage:</b>     | 28 Mois en Barrique                                                                                                                               |
| <b>Vol. alcool:</b> | 16.0%                                                                                                                                             |
| <b>Servier:</b>     | Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter. |